Ирина Степанова

Фантазии из сладостей

вкусные фантазии

Подробное описание процесса приготовления с поэтапными иллюстрациями

Эксмо

вкусные фантазии

Ирина Степанова

Фантазии из сладостей

Подробное описание процесса приготовления с поэтапными иллюстрациями

Москва
ЭКСМО
2007

УДК 641/642
ББК 36.991
С 79

Макет и оформление *Елены Еленко*

Степанова И.

С 79 Фантазии из сладостей / Ирина Степанова. – М.: Эксмо, 2007. – 64 с.: ил.

ISBN 5-699-19608-0
ISBN 5-699-19815-6

Перед вами уникальная книга. Книга о сладостях. О сладостях, которые, оказывается, можно не только есть, но и делать из них удивительные предметы и невероятные композиции. Например, из печенья и мармелада сотворить целый состав поезда, а из пастилы и зефира – зебру или клоуна. Шоколадное драже превратить в голову, рожки или глазки, густой мармелад использовать как настоящий клей, а сладкую соломку – как каркас. И ничего в этом сложного нет, потому что весь процесс замечательно проиллюстрирован. Вы и ваши дети получите огромное удовольствие и весело проведете время.

УДК 641/642
ББК 36.991

ISBN 5-699-19608-0 (ВФ)
ISBN 5-699-19815-6 (КП)

© Приготовление блюд. Степанова И., Кабаченко С., 2007
© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

содержание

инструменты 6

продукты 7

а

автомобиль 8

аккордеон 10

б

бабочка 12

бульдог 14

в

веселый клоун 16

г

грибочки 18

ё

ёлка 20

з

зайка 22

зебра 24

к

клумбочка 26

компьютер 28

корзинка 30

кошечка 32

л

лева 34

лягушки 36

о

овечка и барашек 38

осьминог 40

п

пальмочка 42

паровозик 44

паучок 46

петушок и курочка 48

р

рыбка 50

с

светофор 52

снеговик 54

сова 56

у

улитки 58

утята 60

ч

черепаха 62

инструменты

Мы пользовались простейшими инструментами.
Уверены, что они есть и на вашей кухне:

- нож,
- ножницы,
- палочки,
- круглые и фигурные выемки для теста.

Если этих инструментов у вас нет, проявите смекалку и используйте вместо выемок стаканчики, крышечки или срежьте край пустой жестяной банки. Можно применять обычные ножницы.

Все инструменты перед применением нужно вымыть моющим средством для посуды, затем хорошо промыть проточной водой и обсушить или вытереть полотенцем.

продукты

Эта книга не только для сладкоежек. Она и для тех, кто хочет немного пофантазировать и удивить своих друзей необычными угощениями. Их несложно сделать, ведь используется обычное печенье, конфеты, драже, вафли и зефир.

Подайте на блюдце сладкую сову или паровозик или украсьте ими вкусный домашний тортик. (Купленный тортик тоже можно немного приукрасить и преобразить.) Сделайте это вместе с детьми или позвольте им самим придумывать и творить!
Смотрите на наши инструкции и дайте простор вашей фантазии. Не забудьте перед этим пополнить запасы сладкого в вашем доме.

Несколько советов:

- При покупке сладостей обязательно обращайте внимание на срок годности
- Вафли и печенье, упакованные в фольгу или полиэтиленовый пакет, не засыхают и не впитывают посторонних запахов
- Эти же рекомендации относятся к зефиру, мармеладу, драже и конфетам
- Можно хранить сладости в пластмассовых или металлических коробках с плотно закрывающейся крышкой

Итак, сластены, приступайте! Мы поможем Вам придать Вашим любимым лакомствам необычный внешний вид. Стоит только попробовать, и Вы сами удивитесь, сколько радости доставило всем Ваше творение.
И загляденье, и объеденье!

автомобиль

4 круглых песочных печенья
2 прямоугольных песочных печенья
1 квадратное песочное печенье
2 овальных галетных печенья
2 палочки печенья в шоколаде
2 сладкие соломки
2 желтые мармеладки
2 красные мармеладки
4 белые вафли
2 шоколадные вафли

1

1. Для изготовления «колес» использовать круглое песочное печенье. Сделать в каждом отверстие в центре.

2

2. Надеть «колеса» на «оси» — 2 палочки печенья в шоколаде.

3. Сделать «фары» из двух красных и двух желтых мармеладок. Надеть «фары» на концы сладкой соломки.

4. Уложить «фары» на «оси».

5. Сверху положить прямоугольное песочное печенье. Приставить овальное галетное печенье — «бампер».

6. Сзади уложить такой же «бампер». Положить еще одно прямоугольное песочное печенье.

7. Выложить из белых вафель основание для «кабины».

8. «Кабину» сделать из шоколадных вафель.

9. Сверху уложить «крышу» — квадратное песочное печенье.

аккордеон

2 прямоугольных песочных печенья
1 пастила
1 мармелад красного цвета
8 фруктовых драже зеленого цвета
7 сладких соломок

1. От пастилы отрезать тонкий ломтик.

2. Нарезать его на полосочки. Это «белые клавиши».

3

3. Уложить «белые клавиши» на печенье.

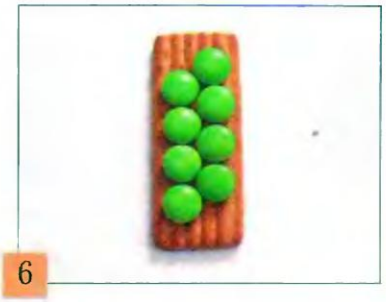
5

5. Уложить их на «белые клавиши». Это «правая клавиатура»

8

8. Взять семь сладких соломок одинаковой длины — такой же, как длина печенья.

3а


6

6. На другое печенье выложить восемь фруктовых драже зеленого цвета. Это «кнопки» «левой клавиатуры».

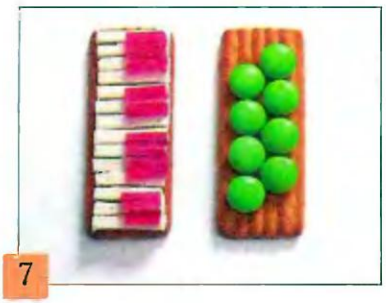
9

9. Уложить эти соломки между двумя «клавиатурами» веером. Это «мехи».

4

4. Из красного мармелада вырезать «черные клавиши».

4а


7

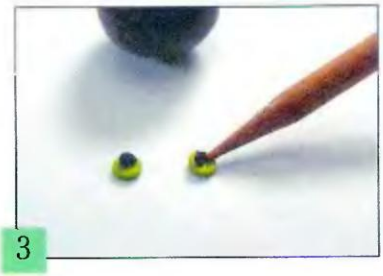
7. Уложить обе «клавиатуры» рядом.

бабочка

1 палочка печенья в шоколаде
1 шоколадное драже
4 большие желейные конфеты
6 маленьких желейных конфет
4 песочных печенья
2 мармеладки «Улитка»
2 мармеладки «Апельсиновые дольки»
2 мармеладки «Лимонные дольки»
желейная «вермишель»
посыпка для торта

1. Палочка печенья в шоколаде — это «туловище» бабочки.

2. Шоколадное драже — это «голова», «глаза» — два кружочка зеленой посыпки для торта.



3. Уложить на них по капельке повидла.

4. Приклеить «глаза» к «голове».

5. Приставить «голову» к «туловищу».

6. Уложить четыре большие желейные конфеты по обе стороны туловища в качестве опоры для «крыльев». Приставить к «туловищу» «крылья» — песочное печенье.

7. Выбрать две мармеладки «Улитка» разного цвета.

8. Разрезать сначала одну из них, затем вторую вдоль на две половинки.

9. Уложить эти половинки на печенье срезом вверх.

10. Отрезать два одинаковых отрезка от желейной «вермишели». Это «усики» бабочки.

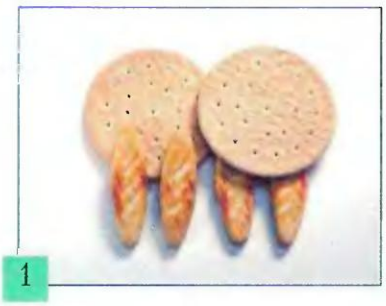
11. Приставить «усики» к «голове».

12. Отрезать еще один кусочек от желейной «вермишели». Это «туловище» маленькой бабочки. Приставить к нему маленькую желейную конфетку — «голову». Еще две конфетки положить по обе стороны туловища в качестве опоры для «крыльев».

13. Уложить «крылья» из мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки».

бульдог

3 галетных печенья
4 печенья овальной формы
2 фигурных печенья
2 маленьких песочных печенья
1 шоколадное драже
4 фруктовых драже
2 желейные конфеты
1 жевательная конфета



1

1. Взять два галетных печенья для «туловища» бульдога и четыре печенья овальной формы — для «лап». Уложить передние «лапы» сверху, а «задние» уложить под «туловище».

2

2. На «туловище» уложить «голову» — еще одно галетное печенье. На голову уложить два фигурных печенья.

3. Сверху положить два маленьких круглых песочных печенья — «щечки» бульдога.

6. «Ушки» сделать из желейных конфет.

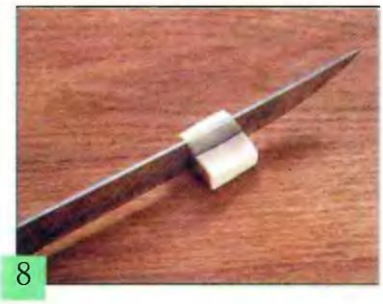
9. Размять пальцами половинки конфеты посередине.

4. Уложить «нос» — шоколадное драже.

7. «Туловище» бульдога можно уложить за «головой». Получится лежащий бульдог.

10. Слепить эти половинки вместе, и еще немного помять пальцами серединку «косточки».

5. По обе стороны от «носа» уложить два фруктовых драже зеленого цвета — «глаза». Сверху уложить «зрачки» — синие фруктовые драже.



8. Из жевательной конфеты можно сделать бульдогу «косточку». Для этого конфету разрезать на две половинки.

веселый клоун

1 зефир
5 жевательных суфле
1 тарталетка
1 мармелад «Радуга»
2 жевательные конфеты «Банан»
посыпка для торта
разноцветное фруктовое драже
помадка для украшения торта

3

3. Сделать «глаза» и «зрачки» из посыпки для торта. Приклеить «зрачки» с помощью капельки густого повидла.

1

1. Выбрать зефир овальной формы. Это «голова» клоуна. Сделать в нем отверстие для «носа».

2

2. Подобрать фруктовое драже розового цвета — «нос». Вставить «нос» в отверстие.

4

4. Прикрепить «глаза» при помощи повидла.

5

5. Взять немного шоколадной посыпки для торта. Выложить из нее «челочку».

6

6. В качестве шляпки взять тарталетку.

7

7. Надеть «шляпу» на «голову» клоуна.

8

8. Помадкой красного цвета нарисовать «ротик».

9

9. Поправить деревянной палочкой уголки «рта».

10

10. Выложить «туловище», «руки» и «ноги» из жевательных суфле. Приставить «ботинки» — жевательные конфеты «Банан».

11

11. Кусочек мармелада «Радуга» разрезать на два треугольничка.

12

12. Выложить из них бантик.

13

13. Уложить разноцветное фруктовое драже в виде пуговиц.

грибочки

2 песочных печенья
2 овсяных печенья
2 конфеты в кокосовой стружке
1 шоколадное драже
1 фруктовое драже
посыпка для торта
помадка для торта

1

1а

2

1. Выложить на печенье помадку для торта в виде кружочка.

2. Сверху посыпать посыпкой для торта.

3. Взять еще одно печенье, сделать на нем кружочек повидлом и посыпать сверху другой посыпкой для торта.

4. В центр печенья установить две конфеты в кокосовой стружке. Это «ножки» грибочков.

5. Уложить на «ножки» грибочков «шляпки» — овсяное печенье.

6. Сделать божью коровку из маленького шоколадного драже и большого фруктового драже красного цвета. Шоколадное драже — «голова», фруктовое — «крылышки».

7. Приклеить «голову» и «крылышки» к «шляпке» грибочка капелькой повидла.

8. Выбрать из посыпки для торта шесть маленьких шариков. Приклеить их повидлом к «крылышкам» божьей коровки. Сделать «глазки» из белых маленьких шариков.

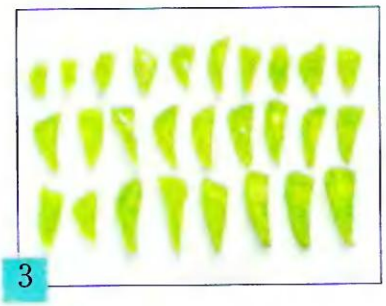
9. Можно уложить рядом с грибочками конфеты «малинка» и «ежевичка».

ёлка

3 мармеладки зеленого цвета
1/2 зефира
1 сладкая соломка
посыпка для торта

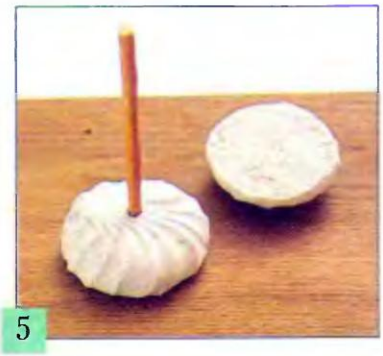
1. Три мармеладки зеленого цвета нарезать на продольные ломтики.

2. Разрезать каждый ломтик по диагонали. Это «ветки» елки.



3. Разложить их по размеру.

4. Разрезать зефир на две половинки.



5. Одну половинку зефира уложить срезом вниз, вставить в нее сладкую соломку. Это «ствол» елки.

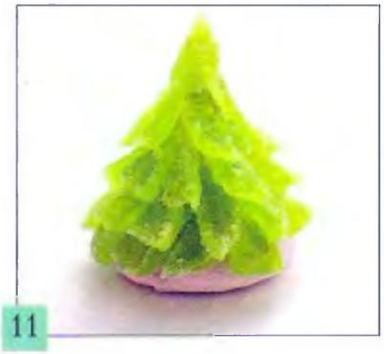
6. Смазать «ствол» медом или повидлом, для того чтобы легче было приклеивать «ветки».

7. Уложить на зефир самые большие «ветки».

8. На них уложить следующий уровень «веток» меньшего размера.

9. Сверху уложить еще один уровень маленьких «веток».

10. Выложить четвертый, последний уровень самых маленьких «веточек».

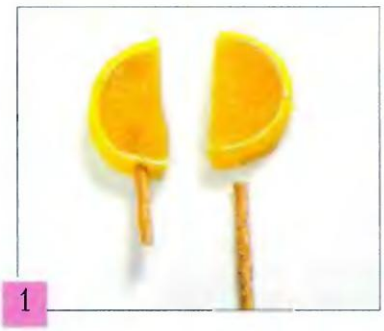


11. Сверху на сладкую соломку надеть кусочек мармелада — «верхушку».

12. Украсить елочку разной посыпкой для торта.

зайка

1/2 зефира
2 мармеладки «Лимонные дольки»
3 мармеладки «Апельсиновые дольки»
1 мармеладка зеленого цвета
3 галетных печенья
2 сладкие соломки
2 фруктовых драже
2 шоколадных драже
1 арахис в шоколаде
помадка для украшения торта



1. Взять две мармеладки «Лимонные дольки». Это «ушки» зайки. Вставить в них две сладкие соломки.

2. Зефир разрезать вдоль на две половинки. Одну половинку уложить срезом вниз. Это «голова» зайки.

3. Сделать «глаза» из фруктового драже, «зрачки» — из шоколадного драже. Прикрепить «зрачки» с помощью повидла. Для крепления «глаз» к голове также можно использовать повидло.

4

4. Уложить «нос» — арахис в шоколаде.

5

5. «Рот» нарисовать помадкой для украшения торта.

6

6. Вставить уши.

7

7. Взять три мармеладки «Апельсиновые дольки».

8

8. Вырезать из них треугольнички.

9

9. Срезать у них уголочки. Это «морковки».

10

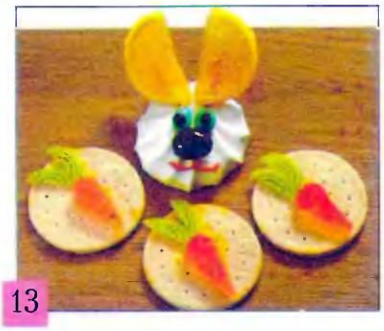
10. Нарезать мармелад зеленого цвета на три кружочка.

11

11. Каждый разрезать на две половинки. Это «хвостики» «морковки».

12

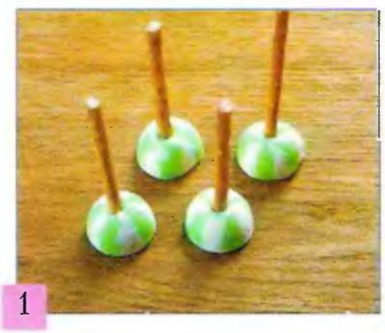
12. Приставить «хвостики» к «морковке».


13

13. Уложить «морковку» рядом с зайчиком.

зебра

8 жевательных конфет
10 сладких соломинок
2 полосатых зефира
2 конфеты-суфле
2 мармеладки «Апельсиновые дольки»
4 шоколадных драже
желейная «вермишель»
посыпка для торта



1

1. Взять четыре жевательные конфеты. Это «копыта» зебры. Деревянной палочкой сделать в них отверстия. Вставить в эти отверстия сладкую соломку — «ноги».

2

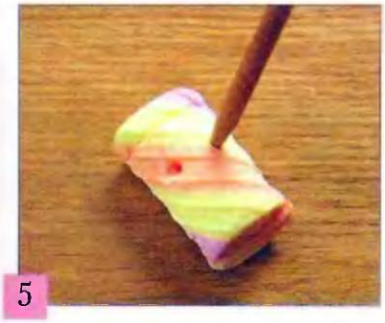
2. Взять полосатый зефир. Это «туловище» зебры. Вставить «ноги» в «туловище».

3

3. Взять конфету-суфле. Это «голова» зебры. Сделать в ней горизонтальный надрез — «рот».

4

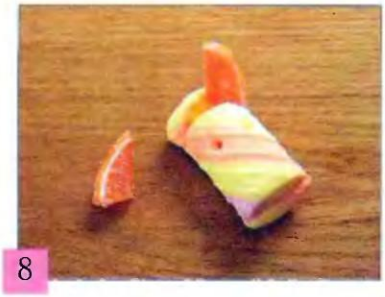
4. Сделать еще один вертикальный надрез для «ушей».



5. Деревянной палочкой сделать отверстия для глаз.

6. Этой же палочкой сделать отверстие для «шеи».

7. От мармеладки «Апельсиновые дольки» отрезать два сектора — «ушки».

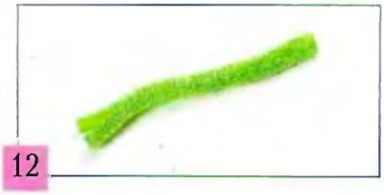


8. Вставить «ушки» в надрез.

9. «Глаза» сделать из шоколадного драже.

10. Положить на драже по капельке повидла для крепления «зрачков». «Зрачки» сделать из маленьких шариков посыпки для торта.

11. Надеть «голову» на «шею» — сладкую соломку. Вставить «шею» в «туловище».



12. В кусочке желейной «вермишели» сделать несколько надрезов вдоль, как показано на фото. Это «хвост» зебры.

13. Вставить «хвост» в «туловище».

14. Сделать еще одну зебру — подружку.

клумбочка

1 мармеладка желтого цвета
1 мармеладка красного цвета
1 мармеладка малинового цвета
2 зефира
3 мармеладки зеленого цвета
2 фруктовых драже
6 шоколадных листиков

1. Для изготовления цветов взять мармеладки желтого, красного и малинового цветов. Разрезать красную мармеладку на четыре дольки. Это «лепестки» розы.

2. Разрезать зефир на половинки. В половинке зефира сделать круглой выемкой отверстие.

3. Вставить в это отверстие два самых больших лепестка.

4. Затем вставить оставшиеся два лепестка.

5. Мармеладки зеленого цвета нарезать на тонкие кружочки. Каждый кружочек разрезать на две половинки. Это «листики».

6. Уложить «листики» вокруг розочки.

7. Мармеладку малинового цвета нарезать поперек на «лепесточки». Сделать отверстие в другой половинке зефира.

8. Вставить в это отверстие четыре больших лепестка.

9. Затем вставить оставшиеся лепестки. Это «георгин». Вставить в центр цветка фруктовое драже.

10. Уложить «листики».

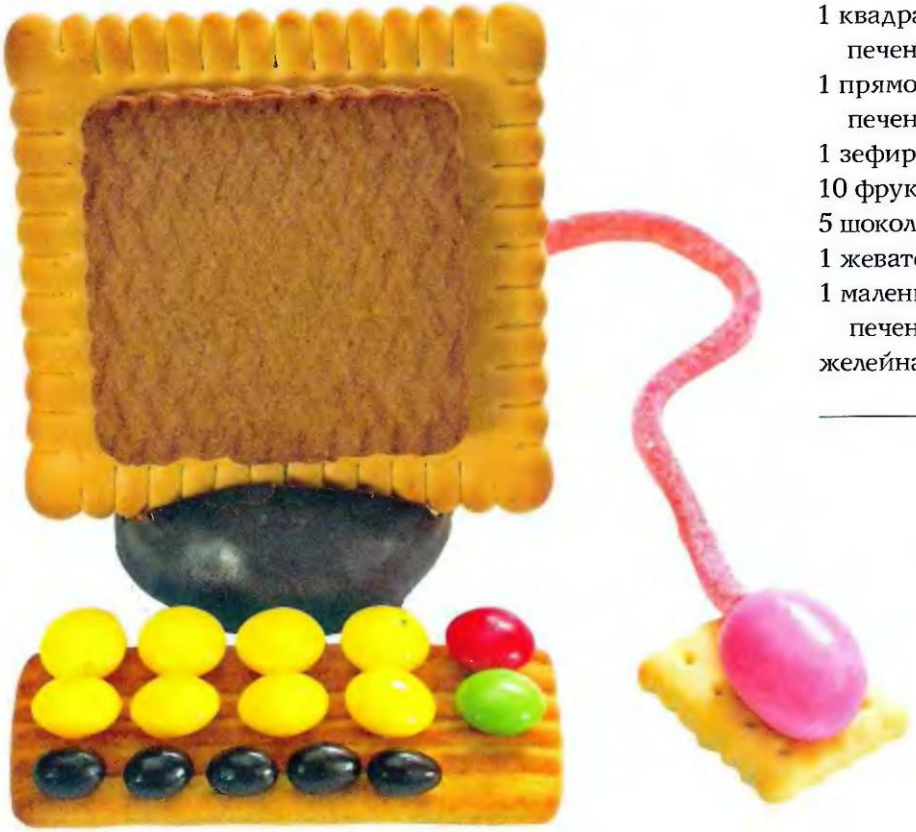
11. Можно использовать шоколадные листики.

12. Желтую мармеладку разрезать вдоль на четыре лепесточка.

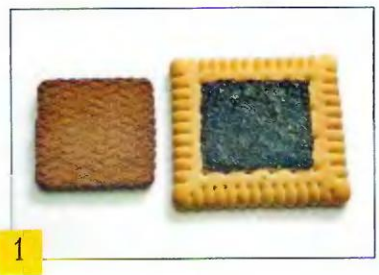
13. Вставить в отверстие в третьей половинке зефира два крайних лепестка. Затем вставить два средних лепестка. Это «ирис».

14. Вставить «серединку» из фруктового драже, уложить «листики».

компьютер

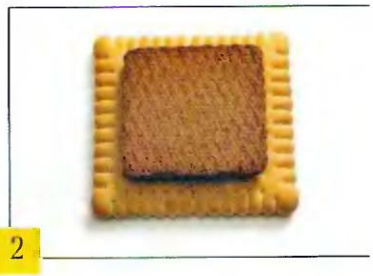


1 квадратное галетное печенье
1 квадратное шоколадное печенье
1 прямоугольное песочное печенье
1 зефир в шоколаде
10 фруктовых драже
5 шоколадных драже
1 жевательная конфета
1 маленькое галетное печенье
желейная «вермишель»



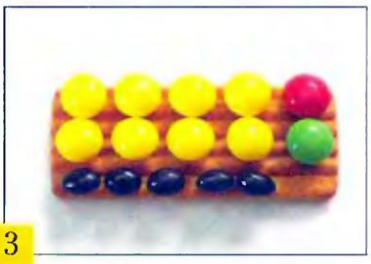
1

1. Взять большое квадратное галетное печенье и шоколадное квадратное печенье. Намазать центральную часть галетного печенья густым повидлом.



2

2. Сверху уложить шоколадное печенье. Это «монитор» компьютера.



3. Взять прямоугольное песочное печенье. Уложить на него фруктовое и шоколадное драже. Это «клавиатура».

6. Приставить к «монитору» «клавиатуру».

9. Вставить в него «провод».

4. Сделать прорезь в зефире в шоколаде. Это подставка под монитор.

7. Из желейной «вермишели» сделать «провод», из жевательной конфеты — «мышку».

10. Подобрать маленькое галетное печенье — «коврик» для «мышки». Уложить «мышку» рядом с компьютером.

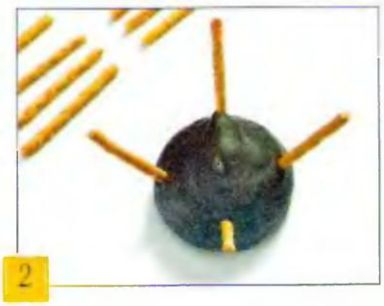
5. Вставить «монитор» в «подставку».

8. Для этого деревянной палочкой сделать в конфете отверстие.

корзинка

6 сладких соломок
1 зефир в шоколаде
10 конфет «Лесная ягода»
1 вафельная трубочка
3 маленьких песочных печенья
3 шоколадных листика
желейная «вермишель»

1. Сладкую соломку разрезать на двенадцать одинаковых палочек.



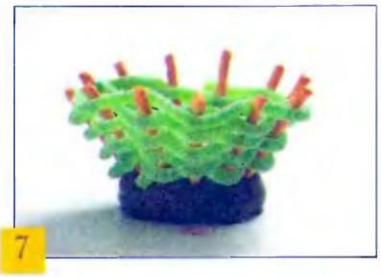
2. Взять зефир в шоколаде. Это «основание» корзинки. Вставить четыре соломки в «основание».

3. Между ними вставить еще по две соломки.

4. Взять желейную «вермишель». Это «лоза».

5. Обвить «лозу» вокруг соломки.

6. Вторую лозу обвить в «шахматном порядке».



7. Продолжать обвивать, пока корзинка не будет готова.

8. Уложить в корзинку конфеты «Лесная ягода».

9. От вафельной трубочки отрезать три кусочка. Это «ножки» грибочков.

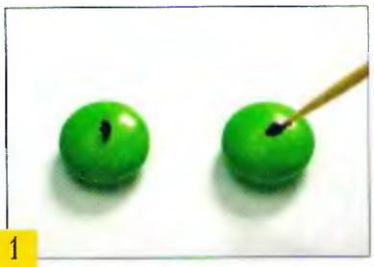
10. Установить «ножки». «Шляпки» сделать из песочного печенья.

11. Прикрепить «шляпки» к «ножкам» с помощью густого повидла.

12. Украсить шоколадными листиками.

кошечка

2 зефира
2 фруктовых драже зеленого цвета
1 фруктовое драже красного цвета
1 фруктовое драже розового цвета
4 оранжевых фруктовых драже
2 маленьких песочных печенья
2 мармеладки «Апельсиновые дольки»
желейная «вермишель»



1. Взять два фруктовых драже зеленого цвета. Это «глаза». На каждое положить по капельке густого повидла.

2. Сверху прикрепить две шоколадные стружки — «зрачки».

3. Разрезать зефир вдоль на две половинки. Одна из них — «голова». Вторая — «туловище».

4. Приклеить «глаза» при помощи густого повидла.

7. Сделать из песочного печенья «щечки». Приклеить их повидлом.

10. Сделать мышку из мармелада «Апельсиновые дольки», «глазик» — из посыпки для торта. Приклеить «глазик» капелькой повидла.

5. Сделать из розового фруктового драже «носик», из красного — «ротик».

8. Половинку зефира разрезать на две половинки. Одну из них разрезать на две части. Это «ушки».

11. Приставить «ушки» — два фруктовых драже и хвостик — желейную «вермишель».

6. Приклеить повидлом «носик» и «ротик».

9. Приставить «ушки» к кошке. Уложить «туловище» и «хвост».

лева

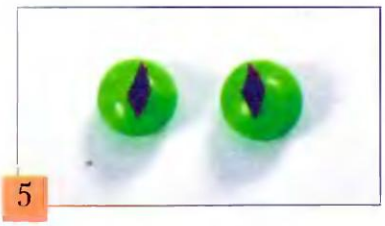
1 печенье с фигурным краем
2 овсяных печенья
2 маленьких песочных печенья
2 круглых песочных печенья разного размера
2 фруктовых драже желтого цвета
2 фруктовых драже зеленого цвета
1 большая желейная конфета
1 маленькая желейная конфета
1 кусочек мармелада темного цвета
1 шоколадное драже желейная «вермишель»

1. Взять печенье с фигурным краем — это «грива» и овсяное печенье — это «мордочка» левы. Прикрепить повидлом «мордочку» к «гриве».

2. Вставить между ними два фруктовых драже желтого цвета — это «ушки».

3. Взять два маленьких песочных печенья — это «щечки». Положить на их обратную сторону по капельке густого повидла. Прикрепить «щечки» к «мордочке».

4. Уложить шоколадное драже — «носик».



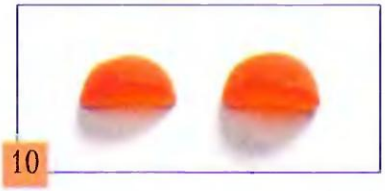
5. Два фруктовых драже зеленого цвета — это «глаза». Из темного мармелада вырезать «зрачки», приклеить их к «глазам» при помощи повидла.

6. Уложить «глаза» на «мордочку».

7. К большому песочному печенью — «туловищу» приставить маленькое песочное печенье.

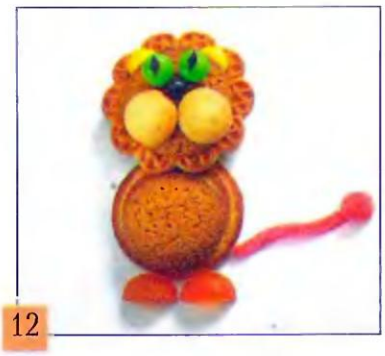
8. Уложить на него «голову».

9. На туловище положить овсяное печенье — «животик».



10. Большую желейную конфету разрезать на две половинки. Уложить эти половинки срезом вниз. Это «ножки».

11. Из желейной «вермишели» и маленькой желейной конфетки сделать «хвостик кисточкой».



12. Приставить «ножки» и «хвостик» к туловищу.

лягушки

2 зефира
6 фруктовых драже зеленого цвета
3 фруктовых драже красного цвета
3 мармеладки зеленого цвета
2 мармеладки красного цвета
6 шоколадных драже
3 галетных печенья

1

1. Разрезать зефир на две половинки. Уложить их срезом вниз.

2

2. Сделать горизонтальный надрез. Это «ротик» лягушки.

3

3. Сделать вертикальный надрез для «глаз».

4

4. «Глаза» сделать из фруктового драже зеленого цвета. Вставить «глаза» в надрез.

5

5. «Язычок» сделать из фруктового драже красного цвета. Вставить «язычок» в «рот».

6

6. На шоколадное драже — «зрачки» положить по капельке густого повидла.

7

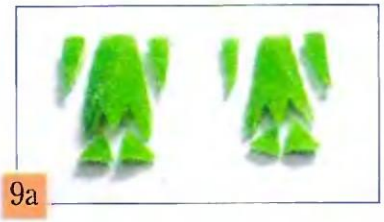
7. Прикрепить «зрачки» к «глазам».

8

8. На галетное печенье уложить мармелад зеленого цвета. Это «туловище» лягушки. Уложить на «туловище» «голову».

9

9. Из пластиночек мармелада вырезать «лапки».


9а

10

10. Приставить «лапки» к «туловищу».

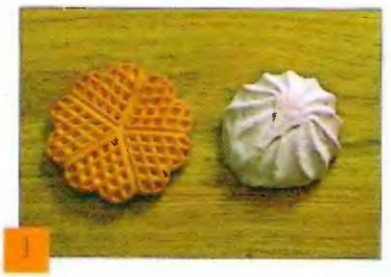
11

11. Сделать еще две лягушки.

овечка и барашек

2 зефира разного цвета
2 песочных печенья
2 жевательные конфеты
2 шоколадных драже
1 мармеладка
2 палочки печенья в шоколаде
6 разноцветных фруктовых драже
желейная «вермишель» зеленого цвета
посыпка для торта

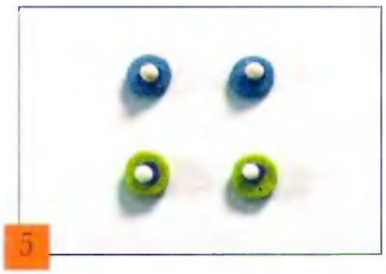
3. Из белого зефира сделать такое же туловище овечки.



1. Розовый зефир разрезать вдоль на две половинки. Уложить половинку зефира на песочное печенье. Это туловище барашка.

2. Сделать в нем отверстие для головы.

4. Взять две жевательные конфеты — «головы» овечки и барашка.



5. Из посыпки для торта сделать глаза. Уложить на каждый капельку густого повидла. Приклеить «зрачки».

6. Приклеить повидлом «глаза».

7. Уложить «голову» в углубление «туловища». Овечке сделать «уши» из шоколадного драже.

8. От мармелада отрезать два тонких ломтика — «рога».

9. Приставить «рога» к голове барашка.

10. Взять две палочки печенья в шоколаде. Отрезать небольшие кусочки от концов палочек. Это «ножки».

11. Приставить по паре ножек к овечке и барашку.

12. Из кусочков желейной «вермишели» и разноцветных драже сделать цветочки и травку.

ОСЬМИНОГ

2 мармеладки
5 фруктовых драже
5 мармеладок «Апельсиновые дольки»
1 желейная конфета
желейная «вермишель» красного и зеленого цветов
помадка для украшения торта
посыпка для торта

3. Вставить «щупальца» в надрез

1. Взять мармеладку розового цвета. Это «туловище» осьминога. Сделать в нем надрез.

2. Нарезать желейную «вермишель» на одинаковые отрезки. Это «щупальца».

4. Сделать осьминогу «глаза» из фруктового драже.

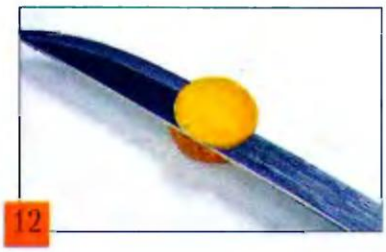
5. Сделать такого же осьминога зеленого цвета.

8. Взять пять мармеладок «Апельсиновые дольки». Отрезать от каждой по два сектора.

11. Приклеить «глазки» и «ротик» к «голове» при помощи густого повидла. Уложить «голову».

6. Нарисовать зеленой помадкой для украшения торта «рот» розовому осьминогу.

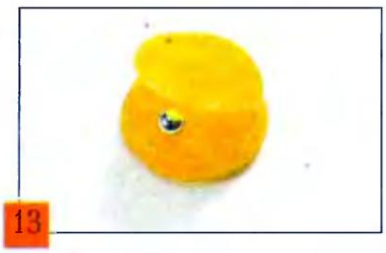
9. Выложить из «лучиков» морскую звезду.



12. Взять желейную конфету желтого цвета. Сделать в ней глубокий горизонтальный надрез. Это «раковина».

7. Другому осьминогу нарисовать «рот» помадкой красного цвета.

10. Сделать ей «голову» из фруктового драже, «глазки» и «ротик» — из посыпки для торта.

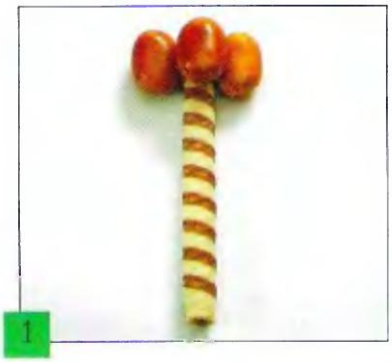


13. Вставить в «раковину» «жемчужину» — драже для украшения торта.

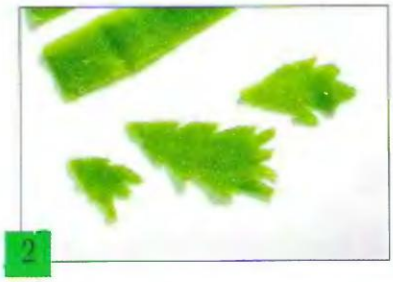
пальмочка

1 вафельная трубочка
3 жевательные конфеты
3 ленточки зеленого мармелада
1 мармеладка «рулетик»
1 желейная конфета
2 шоколадных драже
3 конфеты «Банан»
желейная «вермишель»

3. Уложить «ветки».



1. Сделать из вафельной трубочки «ствол» пальмы. Из жевательных конфет — «кокосы».



2. Взять три ленточки мармелада зеленого цвета. Вырезать из них «пальмовые ветки».

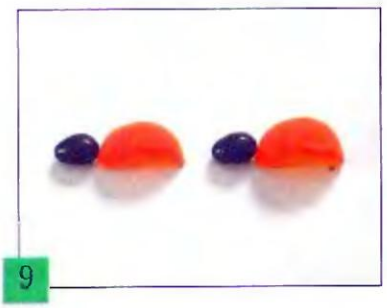
4. Отрезать ломтик мармелада «рулетик». Это «солнышко».

5. Нарезать желейную «вермишель» красного цвета на кусочки — «лучики».

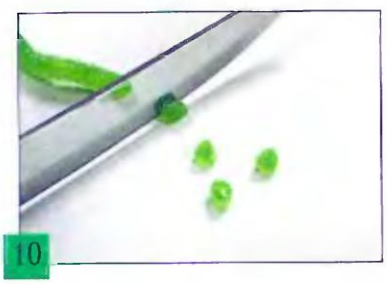
6. Приставить «лучики» к «солнышку».

7. Выложить «солнышко» над пальмочкой.

8. Внизу выложить три конфеты «Банан» в виде песчаного острова.



9. Желейную конфету разрезать на две половинки. Уложить их срезом вниз. Это «панцири» черепашек. Приставить к ним «головки» — шоколадные драже.



10. От желейной «вермишели» отрезать четыре кусочка — «лапки» черепашек.

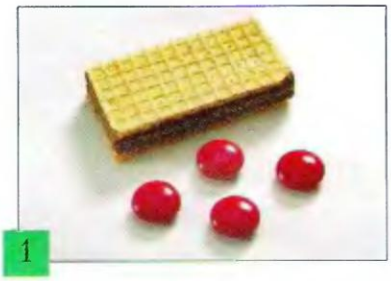
11. Приставить «лапки» к «панцирям».

12. Уложить черепашек рядом с пальмочкой.

паровозик

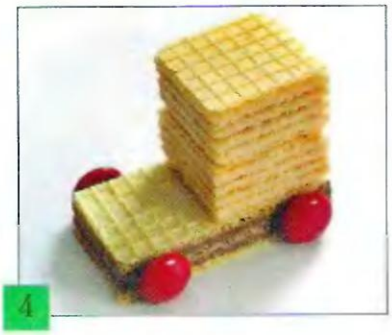
2 прямоугольные вафли
2 квадратные вафли
1 песочное печенье
8 фруктовых драже красного цвета
1 мармеладка «рулетик»
1 вафельная трубочка
1 печенье «тарталетка»
2 сладкие соломки
6 песочных печений овальной формы или 6 галет овальной формы
разноцветное фруктовое драже

3. Приклеить повидлом «колеса» к основанию.

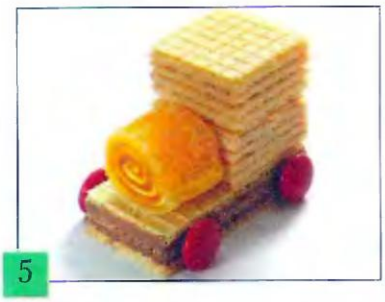


1. Взять одну вафлю прямоугольной формы — основание паровозика и четыре драже красного цвета — «колеса».

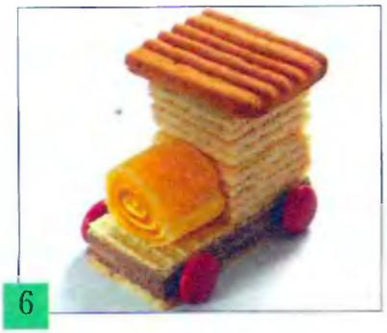
2. Положить на каждое драже по капельке густого повидла.



4. Уложить на основание две квадратные вафельки в виде «кабины».



5. Перед кабиной уложить мармеладку «рулетик» — цилиндрическая часть паровоза.



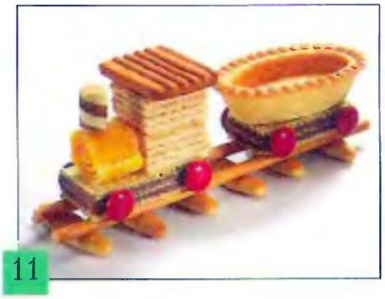
6. Уложить на «кабину» песочное печенье — «крышу».

7. Отрезать кусочек вафельной трубочки — «труба».

8. Установить «трубу» на паровозик.

9. Из вафли и драже сделать еще одно основание с колесами. Установить на него «вагончик» — печенье «тарталетку».

10. Из сладкой соломки и песочного печенья овальной формы сделать «рельсы».



11. Установить паровозик на «рельсы». Установить «вагончик».

12. Загрузить «вагончик» разноцветным фруктовым драже.

паучок

1 зефир в шоколаде
3 печенья в шоколаде
6 жевательных конфет «червячки»
4 фруктовых драже
2 жевательные конфеты «колечко»
1 конфета «клубничка»
1 мармеладка «рулетик»

1. Сделать из зефира в шоколаде «туловище» паучка. Деревянной палочкой сделать в туловище шесть отверстий для «лапок».

2. Уложить «туловище» на печенье в шоколаде.

3. Из жевательных конфет «червячки» сделать «лапки». Вставить «лапки» в отверстия в «туловище».

4. Из фруктового драже и жевательных конфет «колечко» сделать паучку «глазки».

7. От мармеладки «рулетик» отрезать тонкий ломтик.

10. Уложить «муху» на печенье в шоколаде.

5. Уложить «глазки» на «туловище».

8. Разрезать его на две половинки. Уложить их друг на друга. Это «крылья» мухи.

11. Сделать еще одну такую же «муху».

6. «Носик» сделать из конфеты «клубничка».

9. Приставить «голову» — фруктовое драже.

петушок и курочка

петушок и курочка

4 зефира
2 мармеладки красного цвета
1 мармеладка желтого цвета
3 желейные конфеты «червячки»
4 драже в шоколаде
2 жевательные конфеты желтого цвета
сладкая соломка
желейная «вермишель»

1

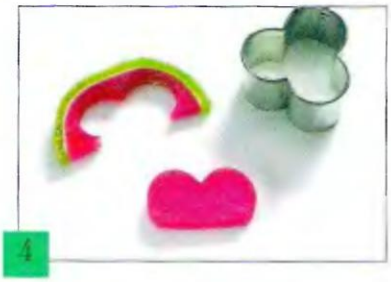
1. Взять два зефира, один из которых — «туловище», другой — «голова» петушка. В «туловище» сделать отверстие для «шеи». Вставить «шею» — сладкую соломку.

2

2. Надеть на «шею» «голову».

3

3. Сделать вырез для «гребешка».



4

4. Из мармелада красного цвета фигурной высмкой вырезать «гребешок».

5. Вставить его в вырез.

6. «Клюв» вырезать из желтого мармелада.

7. Сделать надрез для «клюва». Вставить «клюв» в надрез.

8. «Хвост» сделать из желейных конфет «червячки».

9. Деревянной палочкой сделать отверстия для «глаз».

10. Вставить «глазки» — шоколадные драже.

11. Сделать такую же курочку с «хвостом» из желтого мармелада.

12. Взять кусочки желейной вермишели разного размера. Выложить из них «гнездышко».

13. Уложить в «гнездышко» два «яйца» — жевательные конфетки желтого цвета.

рыбка

1 зефир
1 драже зеленого цвета
1 шоколадное драже
2 мармеладки «Апельсиновые дольки»
маленькие круглые песочные печенья
желейная «вермишель»
драже «Морские камешки»

3

3. Приклеить «зрачок».

1

1. Сделать рыбке «голову» из зефира. Выемкой сделать в «голове» углубление для «глаза».

2

2. «Глаз» сделать из зеленого драже, «зрачок» — из шоколадного. Положить на драже капельку густого повидла.

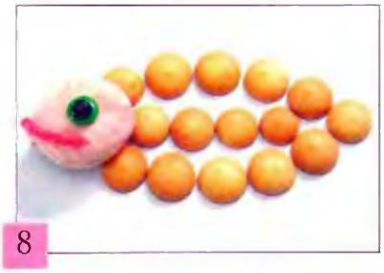
4

4. Уложить «глазик» в углубление.

5. Приклеить повидлом «ротик» — кусочек желейной вермишели красного цвета.

6. На три маленьких песочных печенья положить «голову».

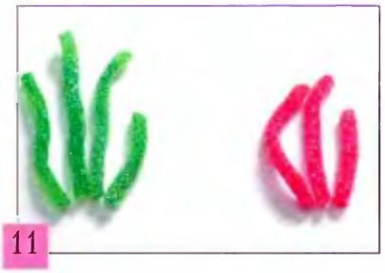
7. Выложить печеньем контуры рыбки.



8. Выложить середину.

9. Сверху уложить два ряда печенья.

10. Уложить по центру еще один ряд. Чешуя готова. Приставить «хвост» из двух мармеладок «Апельсиновые дольки» и «плавники» — из половинок третьей мармеладки.

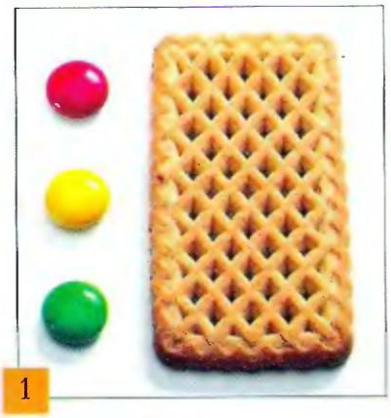


11. Нарезать на кусочки желейную «вермишель». Выложить из нее «водоросли».

12. Рядом уложить драже «Морские камешки».

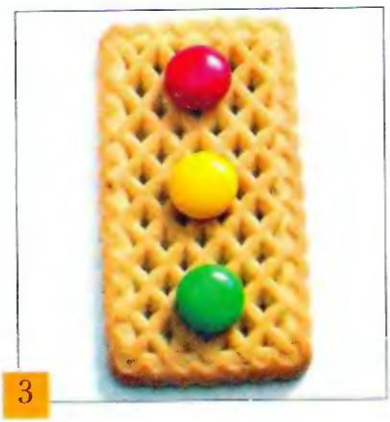
светофор

1 песочное печенье прямоугольной формы
2 маленьких круглых песочных печенья
3 фруктовых драже желтого, зеленого и красного цветов
2 галетных печенья
1 мармеладка красного цвета
желейная «вермишель»
сладкая соломка



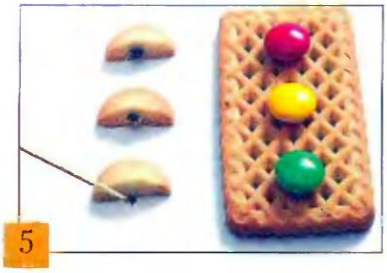
1. Для изготовления «светофора» взять прямоугольное песочное печенье и фруктовое драже желтого, зеленого и красного цветов.

2. На каждое драже положить по капельке густого повидла.

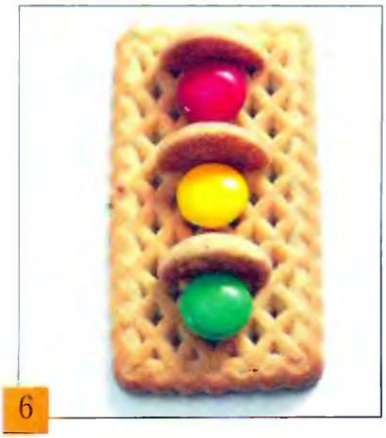


3. Приклеить драже к печенью.

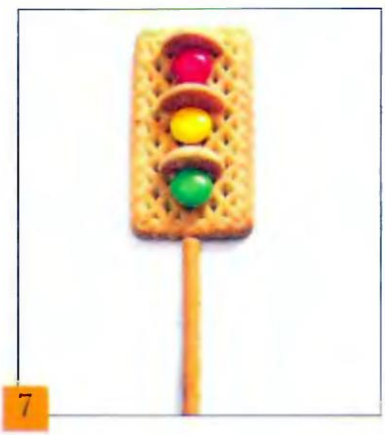
4. Два маленьких круглых печенья разрезать на половинки.



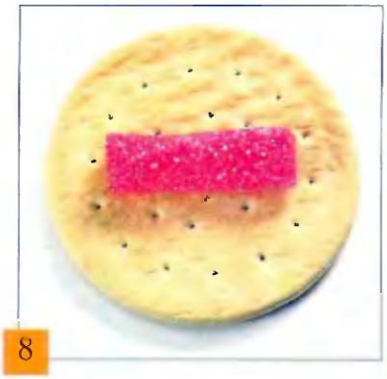
5. На срезы положить по капельке густого повидла.



6. Приклеить половинки печенья в виде «козырьков».

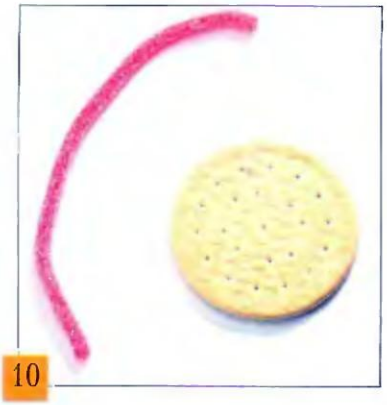


7. Приставить к светофору сладкую соломку — «столбик».



8. Из галетного печенья и мармеладки сделать «запрещающий знак». Приклеить мармеладку к печенью при помощи повидла.

9. Приставить к «знаку» «столбик» из сладкой соломки.



10. Из второго галетного печенья и желейной «вермишели» сделать второй знак.

11. Приклеить «желейную вермишель по краю печенья. Приставить «столбик» из сладкой соломки.

12. Уложить «знаки» рядом со «светофором».

снеговик

1 половинка зефира
3 конфеты в кокосовой стружке
1 сладкая соломка
2 шоколадных драже
1 мармеладка оранжевого цвета
1 тарталетка

1. Зефир разрезать на две части. Одну из них положить срезом вниз и вставить в нее сладкую соломку.

2. Взять три конфеты в кокосовой стружке.

3. Деревянной палочкой сделать в них сквозные отверстия.

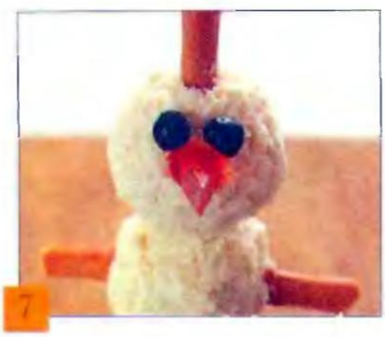
5. Вставить снеговику «руки» — сладкую соломку.

8. Надеть «шляпу» — тарталетку.

4. Нанизать конфеты на сладкую соломку. Это «снеговик».

6. Сделать «глаза» из шоколадных драже, «нос» вырезать из мармелада оранжевого цвета.

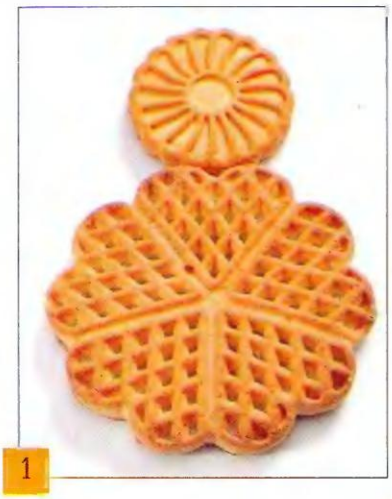
9. Приклеить «пуговицы» — посыпку для торта.



7. Приклеить «нос» и «глаза» капелькой густого повидла.

сова

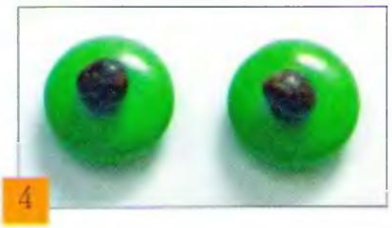
2 больших круглых песочных печенья
3 маленьких круглых песочных печенья
2 драже зеленого цвета
2 шоколадных драже
1 мармелад «рулетик»
1 вафельная трубочка
1 сладкая соломка



1. Уложить большое и маленькое песочные печенья.

2. На маленькое печенье уложить второе большое. Это «голова» совы. Уложить два маленьких печенья в виде «очков».

3. Сделать «глаза» из фруктовых драже зеленого цвета и шоколадных драже. На фруктовое драже положить по капельке густого повидла.



4. Приклеить шоколадное драже — «зрачки».

5. Уложить «глаза».

8. Выложить из этих половинок «брови» совы.

10. Усадить сову на вафельную трубочку — «всточку».

6. От мармелада «рулетик» отрезать тонкий ломтик.

9. Уложить «клюв» — желтое фруктовое драже.

11. Сделать «лапки» из кусочков сладкой соломки.

7. Разрезать его на две половинки.

12. Выложить «лапки».

улитки

3 фруктовых драже.
6 круглых песочных печений
3 мармелада «рулетик»: розовый, желтый, оранжевый
3 шоколадных листика (белого или темного шоколада)
шоколадное драже
посыпка для торта

3. На песочное печенье положить капельку густого повидла.

1. Три драже разных цветов — это «головки» улиток. Шесть шоколадных драже — «рожки».

2. На каждую «головку» положить по две капельки густого повидла. Приклеить «рожки».

4. Приклеить «головку».

5. Приставить к «головке» мармелад «рулетик». Это «ракушка».

7. Приклеить повидлом «зрачки» — маленькие шарики белой посыпки для торта.

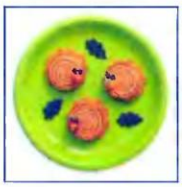
10. Можно расположить улиток вертикально.

6. «Рот» и «глазки» сделать из посыпки для торта.

8. Взять две мармеладки другого цвета. Сделать еще две улитки.

11. Также вертикально сделать улиток из печенья.

9. Можно в качестве «ракушки» использовать песочное печенье в форме спирали.



утята

6 зефирок
3 жевательные конфеты «клубничка»
6 шоколадных драже
1 ленточка мармелада
3 галетных печенья
сладкая соломка

3

3. Для крепления «клюва» вставить сладкую соломку.

1

1. Из двух зефирок сделать «голову» и «туловище» утенка.

2

2. Из жевательной конфеты «клубничка» сделать «клюв». Деревянной палочкой сделать в «клюве» отверстие.

4

4. Прикрепить на нее «клюв».

5. Из шоколадного драже сделать «глазки». Приклеить «глазки» при помощи густого повидла.

6. Для крепления «головы» вставить в «туловище» сладкую соломку.

7. Прикрепить «голову» к «туловищу».

8. Установить утенка на галетное печенье.

9. Из ленточки мармелада вырезать два треугольных кусочка.

10. При помощи выемки вырезать из них «лапки».

11. Вставить «лапки» между печеньем и «туловищем».

12. Сделать еще двух утят.

черепаха

1 зефир в шоколаде
1 печенье
1 мармеладка
1 овсяное печенье
2 шоколадных драже
3 мармеладки «рулетик»
2 желейных «червячка»

1. Взять зефир в шоколаде. Это «туловище» черепахи.

2. Уложить «туловище» на печенье.

3. Приставить «голову» — мармеладку.

4. Надеть «шляпку» из овсяного печенья

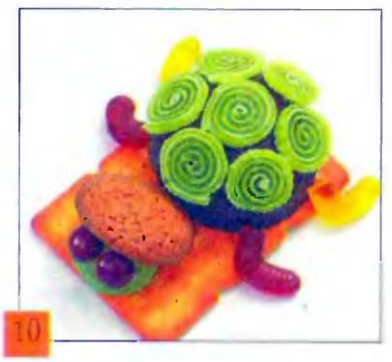
5. На шоколадное драже — «глаза» положить по капельке густого повидла.

6. Приклеить их к «голове» черепахи.

7. Нарезать мармелад «рулетики» на тонкие дольки.

8. Положить на каждую дольку по капельке густого повидла.

9. Приклеить дольки на «туловище» в виде «панциря».



10. Два желейных «червячка» разрезать на половинки. Это «лапки». Приложить «лапки» к «туловищу».

Ирина Степанова

ФАНТАЗИИ ИЗ СЛАДОСТЕЙ

Ответственный редактор *Т. Радина*
Редактор *Е. Левашева*
Художественный редактор *Е. Ененко*
Компьютерная графика *Г. Булгакова*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *Г. Пятяренко*
Корректор *Е. Фоломеева*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. (812) 365-46-03/04.
В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3.
Тел. (8312) 72-36-70.
В Казани: ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (8435) 70-40-45/46.
В Ростове-на-Дону: ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 220-19-34.
В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.
В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.
Тел. (343) 378-49-45.
В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52.
Во Львове: Торговое Представительство ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2.
Тел./факс (032) 245-00-19.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.
Информация по канцтоварам: **www.eksmo-kanc.ru** e-mail: **kanc@eksmo-sale.ru**

Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо»:
В Москве в сети магазинов «Новый книжный»:
Центральный магазин — Москва, Сухаревская пл., 12. Тел. 937-85-81.
Волгоградский пр-т, д. 78, тел. 177-22-11; ул. Братиславская, д. 12, тел. 346-99-95.
Информация о магазинах «Новый книжный» по тел. 780-58-81.
В Санкт-Петербурге в сети магазинов «Буквоед»:
«Магазин на Невском», д. 13. Тел. (812) 310-22-44.

По вопросам размещения рекламы в книгах издательства «Эксмо»
обращаться в рекламный отдел. Тел. 411-68-74.

Подписано в печать 24.11.2006
Формат 84×108 $^1/_{16}$. Гарнитура «Петербург». Печать офсетная. Бумага офсетная. Усл. печ. л. 6,72.
Тираж 15 000 (5000 ВФ + 10 000 КП) экз. Заказ № 6881

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

Перед вами
уникальная книга.
Книга о сладостях. О сладостях,
которые, оказывается, можно не только
есть, но и делать из них удивительные
предметы и невероятные композиции.
Например, из печенья и мармелада сотворить
целый состав поезда, а из пастилы и зефира —
зебру или клоуна. Шоколадное драже превратить
в голову, рожки или глазки, густой мармелад
использовать как настоящий клей, а сладкую
соломку как каркас. И ничего в этом сложного
нет, потому что весь процесс замечательно
проиллюстрирован. Вы и ваши дети
получите огромное удовольствие
и весело проведете
время.

ISBN 5-699-19608-0